

TOMERO



TOMERO CABERNET FRANC 2019

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Cabernet Franc

· VIÑEDOS ·

Finca: Alto Agrelo

Apelación: Alto Agrelo

Luján de Cuyo

· TERROIR ·

Uvas provenientes de cuartel N° 14 y 31

Suelo orgánico de buena porosidad y drenaje en las primeras capas con presencia de grabas en profundidad.

› Riego: por goteo

› Altura: 1020 msnm.

› Año de implantación: 2010

› Tipo de Manejo: Canopia alta de buena superficie foliar expuesta y con buena ventilación de racimos a través de poda de cargador y pitón. De manejo orgánico general.

· CLIMA ·

Las temperaturas varían en todo el ciclo desde los 35 °C los días más cálidos hasta los -5 °C en las mañanas más frías. La zona cuenta con una amplitud térmica óptima para lograr la calidad de uva deseada

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: Primer semana de Abril.

› Cosecha manual en cajas de 20 kg.

› Elaboración tradicional, maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos.

› Temperatura de fermentación de 25°C.

› Crianza del 20% del corte total en barricas de roble francés durante 8 meses.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo rubí de media intensidad.

› Aroma: Aparecen notas especiadas de pimentón y pimienta verde las cuales se acompletejan con frutas rojas. También se perciben notas mentoladas.

› Boca: De entrada dulce, taninos redondos, muy buen centro de boca. Se perciben nuevamente el especiado, y notas de chocolate gracias a su paso por barricas.

· DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,5%.

› Acidez Total: 5,22 g/l.

› Azúcar: 1,8 g/l.

› pH: 3,56